V-ZUG SA
Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

Entrecôte parisienne à la broche tournante avec chutney de nectarine

Préparation: env. 40 min.

Temps de cuisson: env. 60 min.

Gisèle Clerc

Appareil: Microbraun SLP 2005

Pour 4-6 personnes. Laisser mariner le rôti pendant 12 heures. Accompagnement: Pommes de terre sautées, salade. Sortir le rôti du réfrigérateur env. 1 heure avant de le griller.

Marinade	
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol	
2 cuillères à soupe de vin rouge	
2 cuillères à soupe de moutarde forte ou 1 cuillère à soupe de wasabi	
1 cuillère à café de paprika	
1 cuillère à café de curry	
2 gousses d'ail	écrasées
	Verser l'huile et les gousses d'ail dans un sac en plastique.
1.2 kg Entrecôte parisienne	ficelé
	Mettre le rôti dan le sac en plastique, bien fermer et malaxer afin de répartir uniformément la marinade, faire mariner env. 12 heures au réfrigérateur.

Cuisson	
2 cuillères à café de sel	
Poivre du moulin	
	Essuyer soigneusement la marinade et assaisonner la viande.
	Poser la première agrafe et le rôti sur la broche tournante afin que la partie la plus épaisse de la viande se trouve au niveau du repère aplati de la broche tournante (voir aussi le mode d'emploi). Fixer le rôti avec la deuxième agrafe.
	Introduire la plaque en verre originale au niveau 1.
	Introduire le cadre de support dans l'espace de cuisson au niveau 3. Placer la broche tournante en diagonale entre les guides du cadre de support de sorte que la rainure de positionnement soit située sur le cadre (voir aussi le mode d'emploi).
	Brancher la sonde de température de l’aliment à cuire sur la broche tournante et la raccorder à la prise. Suspendre le câble entre la première et la deuxième boule dans le crochet du cadre de support (voir aussi le mode d'emploi).
	Gril 270 °C pendant 30 min
	Gril 210 °C, jusqu’à température du plat préparé de 55 °C (max 30 min)
	Sortir le rôti du four et le couvrir pour le laisser reposer env. 10 min. Ce temps de repos permet à la température et au jus de se répartir uniformément dans la viande et le rôti ne perdra pas son jus au moment de la découpe. La température de la sonde peut augmenter encore légèrement pendant ce temps de repos.

Conseils	
	Verser un peu d'eau dans la plaque en verre originale pour que le jus du rôti ne brûle pas.
	Température de la sonde dans la viande de bœuf: 50 - 55 °C = saignant, 60 °C = à point.
	Selon l'épaisseur de la viande, prolonger un peu le passage au grill.
	Servir le rôti sur des assiettes chaudes.
	Remplir le chutney de nectarine encore très chaud dans un bocal bien propre avec un couvercle qui se visse et le fermer à fond. Le chutney se conserve env. 3 mois. Conserver le chutney au réfrigérateur après ouverture.
	A la place du chutney de nectarine, servir un beurre d'ail ou un beurre aux herbes.
	Le reste du rôti froid peut être coupé en tranches fines. A servir avec le chutney de nectarine ou une sauce tartare.

Liste d'achats: Entrecôte parisienne à la broche tournante avec chutney de nectarine

Ingrédient	Quantité
de moutarde forte ou 1 cuillère à soupe de wasabi	2 cuillères à soupe
Entrecôte parisienne	1.2 kg
piment vert	1
de sel	¼ cuillère à café
nectarines (env. 300 g)	2
oignon	1
de sel	2 cuillères à café
de curcuma	¼ cuillère à café
Poivre du moulin	
de vinaigre de vin blanc	1 dl
de sucre	100 g
d'huile de tournesol	2 cuillères à soupe
de vin rouge	2 cuillères à soupe
de paprika	1 cuillère à café
gousses d'ail	2
de curry	1 cuillère à café